

Švedska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamleko
- **12** kašilkaulje
- **12** kašikabrašno
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kašikekakao
- Za preliv:
 - **400** ml mleko
 - **4** kašikešecera
- Za fil:
 - **100** g belog šlag krema
 - **100** ml gazirane mineralne vode
 - **180** g kisele pavlake

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti jaja i šecer, postepeno dodavati ulje i mleko neprekidno muteci mikserom. Porom mikser iskljuciti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati kakao i sve lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u podmazan pleh...

...te peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne i tako vrelu preliti mešavinom mleka i šecera (mleko prokuвати, ostaviti da se dobro ohladi, dodati šefer i držati u frižideru kako bi bilo hladno za prelivanje kore).

Ostaviti da se ohladi i kora lepo upije mleko.

Šlag krem umutiti sa gaziranom mineralnom vodom, dodati kiselu pavlaku, sve izmiksati te naneti preko ohlaene kore.

Kolac seci na kocke (ili parcice željene velicine), servirati te poslužiti.

Savet

Probajte, fantastinog je ukusa. Prijatno!